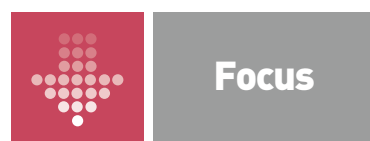


LA CITTA' IN CHIAROSCURO



«Siamo sicuri
ci sia qualcosa
di cui discutere?»

Ristoratori sorpresi dalla polemica sollevata dal consigliere comunale. «Il packaging di 'Rimpiattino' è tale da identificare bene che quello che ha in mano il cliente – dicono – è un avanzo di un pasto. Basterebbe il buon senso per evitare sanzioni e polemiche»

GABRIELLA ORLANDO



Segnalammo al Comune mesi fa le criticità del regolamento sul decoro, ma siamo rimasti inascoltati. Però c'è sempre la possibilità di rimediare cambiando la norma. Nel frattempo potremmo fare un protocollo d'intesa

DANILO CECCARELLI



Il packaging di Rimpiattino è stato studiato appositamente per distinguere ciò che si porta via da un locale perché avanzato dal pasto, dall'acquisto di un singolo prodotto prelevato ai fini d'asporto

MATTEO TRONCHETTI



La percentuale dei casi in cui i clienti non finiscono la bottiglia di vino ordinata al tavolo è davvero molto bassa. Forse si sta facendo una discussione sul nulla, e francamente non ne vedo i motivi

«Indicheremo come leggere il regolamento»

Orlando (Ascom): «Il buon senso risolve tutto, proporremo un protocollo d'intesa»

BUON SENSO e *best practice*. Questi due concetti sono alla base del ragionamento con il quale Fipe-Confindustria replica alle osservazioni del consigliere comunale Rinaldo Carlicchi che ha ipotizzato il possibile contrasto del servizio 'Rimpiattino' con il recente regolamento sul decoro urbano. Regolamento che prevede il divieto di asporto di qualsiasi tipo di bevanda contenuta in vetro da qualsiasi esercizio pubblico abilitato alla somministrazione nella fascia oraria dalle 21 alle 6.

LA POLEMICA

Dubbi sulla attuabilità del servizio gratuito per il recupero degli avanzi

«Quel regolamento ha sicuramente dei problemi – esordisce Gabriella Orlando, direttore di Confindustria Grosseto – Sono gli stessi che come associazione di categoria segnalammo all'amministrazione mesi fa, nel corso dell'iter istruttorio del provvedimento. Osservazioni e soluzioni proposte che però non sono state né valutate, né accolte. E dunque il regolamento è uscito con quei



PRESENTAZIONE
'Rimpiattino' presentato da Fipe e Comune

difetti. Che erano e restano sanabili. E qui sta la buona notizia. Poiché l'amministrazione comunale – conclude la Orlando – ha sposato appieno il progetto 'Rimpiattino', tanto da volerlo presentare ufficialmente in conferenza stampa proprio insieme a Fipe-Confindustria, credo che non vi sarà alcun problema a sottoscrivere, nel volgere di pochissimo tempo, un protocollo d'intesa utile al fine di

fornire la corretta interpretazione della norma regolamentare, proprio nella parte che può riguardare 'Rimpiattino'. Cosa dovrebbe dire questo protocollo di intesa lo fa capire Danilo Ceccarelli, presidente provinciale della Fipe. «Il packaging di Rimpiattino – dice Ceccarelli – è stato studiato appositamente per distinguere ciò che si porta via da un locale perché avanzato dal pasto, dall'acquisto di un singolo prodotto prelevato ai fini d'asporto. Occorre semplicemente buon senso nell'applicare una normativa nel frattempo che questa sarà modificata».

«Rimpiattino» è un'ottima iniziativa – sottolinea Matteo Tronchetti, del Bistrot degli Artisti – Le finalità sono molto semplici ed estremamente chiare. Non credo che possano essere confuse con altro genere di somministrazione. Inoltre la percentuale dei casi in cui i clienti non finiscono la bottiglia di vino ordinata al tavolo è davvero molto bassa. Forse si sta facendo una discussione sul nulla». «Adesso gli abbiamo voluto dare un nome e una grafica per cercare di incrementare l'abitudine da parte dei clienti e ridurre lo spreco alimentare, ma 'Rimpiattino', nei fatti esisteva già da prima – dice Ugo Quattrini, oste delle Airole di Arcidosso – Non credo possa esserci qualche solerte vigile che voglia prendersela con il cliente perché si porta a casa gli avanzi. Riguardo al vino, sono scettico: forse può capitare un caso su mille che una buona bottiglia non venga del tutto consumata nel ristorante».

Andrea Fabbri



Interpretazione autentica

Il buon senso a volte potrebbe non bastare. Ovvero: carta canta. Sicché per risolvere il problema segnalato dal consigliere comunale Carlicchi potrebbe essere necessario dare una forma pseudo-giuridica al buon senso. Un'idea sulla quale sembra si stia lavorando è quella di mettere nero su bianco una sorta di interpretazione autentica del regolamento



«Mangiate e bevete tutto»

Per sdrammatizzare la discussione che si sta sviluppando attorno a 'Rimpiattino' e alle possibili limitazioni a esso imposte dai regolamenti comunali, in uno dei ristoranti del centro cittadino, ieri a pranzo è venuto fuori il consiglio 'uovo di Colombo'. «Fin quando non verrà modificato il regolamento – diceva il titolare – i clienti dovranno fare lo sforzo di mangiare e bere tutto ciò che ordinano»

BOLKESTEIN ASSOCIAZIONE A TUTTO CAMPO. FRANCESCHELLI INCONTRA CENTINAIO AL FORTE

Ma Confindustria 'lavora' anche sui balneari

IL PRESIDENTE provinciale Sib Confindustria Grosseto e vicepresidente regionale del sindacato Enrico Franceschelli esprime piena soddisfazione dall'incontro con il ministro delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo Gian Marco Centinaio che si è svolto a Forte dei Marmi sul tema del futuro della durata delle concessioni degli stabilimenti balneari. «Come aveva manifestato negli altri incontri – spiega Franceschelli – il mi-

nistro ha affermato che l'ottenimento della nuova durata è soltanto un primo passo per la salvaguardia delle imprese esistenti, ed ha confermato il suo intento ad una uscita definitiva dei balneari dalla Bolkestein. Il ministro ha illustrato che questa operazione ha bisogno di un lavoro molto serio e puntuale per il quale ha istituito un tavolo tecnico con le associazioni di categoria, tra cui il Sib sarà parte fondamentale, al fine di redigere un documento da discutere in Europa per raggiungere l'auspica-

to risultato». Nel corso del convegno è emerso che la Regione Toscana ha emanato una circolare attuativa valevole per tutti i Comuni costieri. Nella circolare sono presenti indicazioni per le amministrazioni comunali su come applicare la nuova durata delle concessioni ai sensi della legge di bilancio dello Stato, determinando il ricalcolo del valore della concessione con riferimento alla nuova scadenza al 1 gennaio 2034 e di conseguenza l'importo dovuto all'Erario per l'imposta di registro.